



Le Grand Réfectoire porte en son nom cette réminiscence qui fait écho à 250 ans d'Histoire mais aussi et surtout à cet édifice, pourvoyeur de souvenirs qu'est le Grand-Hôtel-Dieu. Récompensé de L'Assiette du Guide Michelin, celle-ci entend promouvoir toutes les tables de qualité qui répondent à la définition suivante : "Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement."

ESCAPE DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR, AU CHOIX	16
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	23
ENTRÉE, PLAT, DESSERT	24.5
ENTRÉE AU CHOIX	

- Gaspacho concombre / Fraise-menthe / Baguettine toastée
- Crevettes marinées / Tomates anciennes / Mandja
- Jambon de Savoie / Salade croquante / Vinaigrette maïs

PLAT DU JOUR AU CHOIX

- Pluma de porc noir / Polenta crémeuse / Sauce champêtre
- Pasta / Tentacules d'encornet / Tomate-poivron
- Dos de lieu noir / Croûte de Zaatar / Confit de légumes d'été (+3 € en supplément)

DESSERT AU CHOIX

- Tarte aux fruits rouges / Basilic / Senteur huile d'olive
- Cake citron / Pavot / Chantilly fleur d'orange

PLAT SIGNATURE

L'Oeuf de Marcel : Truffe / Manioc / Maracuja 43

LES SUGGESTIONS DU MOMENT...

- Souskaï de thon / Lait coco / Mangue-grenade Entrée / Plat 17/29
- Burrata / Tomates anciennes / Pesto roquette 21
- Salade du Grand Réfectoire : Suprême de volaille / Romaine / Pecorino truffé...presque une César 23
- Tartare de boeuf truffé / Frites de patate douce 29
- Entrecôte Angus / Jus tamarin / Courgettes / Polenta croustillante 39

CONCLUSIONS GOURMANDES

- Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or - MOF) 9
- Café gourmand 9.5
- Digestif gourmand
- 2cl : Cognac Martelle VSOP, Chartreuse jaune
- 4cl : Limoncello, Get 27, Génépi 15

NOTRE RESTAURANT DISPOSE D'UN ACCÈS AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE
ORIGINE DES VIANDES : PLUMA (ESP), BOEUF (IRL), VOLAILLE (FR), PORC (FR) SAUF JAMBON TRUFFÉ (ITA)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MOYENS DE PAIEMENT : CARTE BANCAIRE - AMEX - ESPÈCES - CHÈQUES VACANCES - TICKETS RESTAURANT

MENU DÉCOUVERTE

39

ENTRÉE, PLAT

34

ENTRÉE AU CHOIX

14

- Rocamadour "chèvre chaud" / Salsa Verde tomate / Sirop batterie
- Saucisson pistaché / Quinoa-Pois chiche / Cerveille de canut

PLAT AU CHOIX

20

- Aiguillettes d'espardon mi-cuit / Fricassée de boulgour / Pois-chiches et aubergines
- Volaille fermière / Mielasse de grenade / Riso Nero artichaut

OPTION FROMAGE + 5

DESSERT AU CHOIX

8

- Brownie lacté / Fruits du mendiant / Chocogingembre
- Faisselle / Fruits rouges à l'hibiscus / Praline rose

COUPES DE CHAMPAGNE

12CL

Mumm Cordon Rouge

16.5

Billecart - Salmon Brut Rosé

20

VINS BLANCS

12CL/46CL/75CL

Bourgogne AOP "Le Grand Réfectoire"

5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX - 2017

VDP. Petit Bourgeois "Région Sancerre"

6/22/35

DOMAINE H.BOURGEOIS - 2019

Saint-Véran AOP "Tradition"

8/30/46

DOMAINE DES DEUX ROCHES - 2018

VINS ROUGES

12CL/46CL/75CL

IGP Collines Rhodaniennes "Le Gd Réfectoire" 5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX - 2016

Côte de Brouilly AOP "Cuvée C de By"

7/25/35

DOMAINE P.A DUMAS - 2017

Crozes Hermitage AOC "Marius"

8.5/30/48

MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2019

VINS ROSÉS

12CL/46CL/75CL

Var IGP "L'R du temps" 2019

5.5/20/32

Côte de Provence Cru Classe

7.5/27/39

CH STE MARGUERITE CUVÉE CHÂTEAU 2020